

ポイント換算表

寄附金額	付与ポイント	寄附金額	付与ポイント
10,000 円未満	0 ポイント	50,000 円	250 ポイント
10,000 円	50 ポイント	60,000 円	300 ポイント
11,000 円	55 ポイント	100,000 円	500 ポイント
12,000 円	60 ポイント	⋮	⋮
⋮	⋮	500,000 円以上	2,500 ポイント(上限)

10,000 円以上 1,000 円毎に 5 ポイント付与 (累積ポイント上限 2,500 ポイントまで)

ポイントをお持ちの方のご利用ガイド

1

お手持ちのポイント専用申し込みはがきにてご確認ください。



※専用申し込みはがきは再発行できませんので、ご注意ください。

2

謝礼品のお申し込みは、インターネット(マイページ)もしくは、はがきのどちらかをご選択ください。



※お申し込みの際は、必ず同じ内容をお客様控えにご記入いただき、謝礼品お届けまで大事に保管してください。

3

謝礼品の配送について



地域産品の場合
宅配便、メール便でお送りします。
体験型謝礼品の場合
余市町ふるさと応援寄附金謝礼品ホームページをご覧ください。

4

お問い合わせについて

謝礼品について
ご希望謝礼品を扱う各事業者に直接お問い合わせください。(各謝礼品に記載)

カタログの内容について
「JTB ふるぽ(ふるさと納税)コールセンター」までお問い合わせください。(表紙に記載)

お申し込み方法について

インターネット申し込み(マイページ)の場合

<http://furu-po.com/>

- はがきに記載のID / パスワードをご確認いただきマイページよりログインください。
- インターネット申し込みの方は有効期限内であればポイントを積み立てることが出来ます。その際には全てのポイントの有効期限が延長されます。
- インターネット申し込みの方は謝礼品を別々にお申し込みでき、残ったポイントは有効期限内にご利用頂けます。
- ポイント内でお好みの謝礼品を複数組み合わせることもできます。



はがきでお申し込みの場合

- はがきに記載の全ポイントを一度にお使い下さい。ポイントが余った場合は、有効期限内でマイページからのみお申し込みできます。
- ポイント内でお好みの謝礼品を複数組み合わせることもできます。

カタログの見かた

【謝礼品の説明について】



完熟みかん (M)

50g × 180 束
配送期間: 9月下旬~3月下旬
事業者: みかん農園
☎ 0000-00-0000

申込番号 AA00 交換ポイント 000 ポイント

常温 冷蔵 冷凍 期間 数量 web

謝礼品の申込番号 謝礼品の交換ポイント数

※自治体毎にポイント表記が異なります

アイコンの見方

常温 常温で配送されます
冷蔵 冷蔵便で配送されます
冷凍 冷凍便で配送されます

期間 申込期限や配送期限が設けられている謝礼品(期間内のみ申し込み可)

受付期間 2016/10/1 ~ 2017/4/30

数量 受付数量が設けられている謝礼品

100セット 数量限定商品

web はがきでお申し込みできない謝礼品

はがき申込不可

謝礼品が配送される時期

謝礼品に関する問合せ先

謝礼品をお申し込みの前にご確認ください

- 掲載しているセット内容は、都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。●農産物(生鮮食品)につきましては、天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。●季節によって詰め合わせる野菜が変更される場合があります。●季節によって謝礼品の内容が変更になる場合があります。
- 中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。●写真は全てイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。
- 謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。●不在等による配送日指定のご希望は可能な限り対応致します。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。酒類は20歳未満の方はお申し込みになれません。

監修/一般社団法人 地域交流推進協議会 137071A



北海道

余市町

よいちちょう

余市町ふるさと応援寄附

ダイジェスト版

有効期限

2018年3月31日

ふるさと応援寄附金謝礼品カタログに
関しての
お問い合わせ

JTBふるぽ(ふるさと納税)コールセンター

〒541-0058 大阪市中央区南久宝寺町3-1-8

☎ 0570-666-532 (代表)

※問い合わせの際はお客様のID番号をお知らせください。
※年中無休 10時~17時(1/1~1/3を除く)

余市町ふるぽサイト

ふるぽ 検索

<http://furu-po.com/>

▲カタログ掲載以外の謝礼品に関しては余市町ふるぽサイトをご覧ください

北海道余市町ふるさと納税ホームページ

<https://www.town.yoichi.hokkaido.jp/>



町長から皆様へ

～ふるさと余市町を応援してください～

私たちのふるさと余市町は、緩やかな丘陵と日本海に囲まれ、その豊かな自然による豊富な「海の幸」や「山の幸」から、古くから人が定住し、農業や漁業とともに発展してきた町です。

先人により築き上げられた歴史と文化は地域の人々により現在に受け継がれ、大切に守り伝えられており、このような歴史を子どもたちに伝え、受け継いでもらうため、平成20年度に「余市町の未来を担う人づくり寄附制度」を創設し、子どもたちのための事業を毎年実施してまいりました。

この度、平成29年度において、余市町の掲げる「余市町まち・ひと・しごと創生総合戦略」の「基本目標」達成に向けた事業に、これまでの「余市町の未来を担う人づくり寄附制度」の主旨を含み継承させた、「余市町ふるさと応援寄附制度」を新たに創設いたしました。

これからも、この制度により、ふるさとを愛する皆様からのご寄附を活用させていただき、余市町の「まちづくり」と「人づくり」を推進してまいりたいと考えておりますので、ふるさと余市町への想いをご支援を賜りますようお願い申し上げます。



余市町長
嶋 保

余市町を応援したいという皆様の想いを形にするため、次の取り組みに活用させていただきます。

- 【1】地域の強みを生かした産業の振興と雇用の創出に関する事業
- 【2】移住・定住、ひとの流れをつくる施策に関する事業
- 【3】若い世代の安定と、安心して子どもを産み、育てられる環境づくりに関する事業
- 【4】町民が安心して暮らせるまちをつくり、広域連携の推進に関する事業
- 【5】余市町の未来を担う青少年を育成するための事業
- 【6】その他目的達成のため町長が必要と認める事業

余市町の特産品



◆果樹



日本で初めてリンゴを実らせたのが余市町。以来「フルーツ王国」とも呼ばれるほど果樹栽培が盛んになりました。リンゴをはじめ、ブドウ、ナシ、サクランボを中心とした果物が生産されています。

◆加工品



果樹・野菜等を使用したジュース、ジャムや、水産物を使用した身欠きニシン、数の子などの加工品が生産されています。

◆水産物



ニシン漁により、町の礎を築いてきた余市町。現在も漁業は主要産業となっており、主にイカ、エビ、カレイ、タラ、サケなど、季節ごとに豊富な魚介類が水揚げされています。また北限のアユの生息地でもあります。

◆洋酒



朝の連続テレビ小説「マッサン」の舞台となりウイスキーの町として脚光を浴びましたが、余市町はワイン用ぶどうの収穫量が全道一を誇るワインの町としても、今とても注目を集めています。

1. 余市川桜づつみ



2. 味覚の祭典よいち大好きフェスティバル



3. ニッカウキスキー余市蒸留所



4. 北海ソーラン祭り



5. 余市ホワイトイルミネーション





地元近海で水揚げされたぼたんえびを急速超低温冷凍しました。獲れたての味を堪能できます。大と中サイズを取り揃えました。

【獲れたての味!!】
ぼたんえび(10尾340g+10尾200g)

10尾 340g+10尾 200g
事業者：藤平商店
☎ 0135-22-3721

申込番号 **BB01** 交換ポイント **75** ポイント
冷凍 数量 web

50セット
数量限定商品



北海道余市前浜で水揚げされたエビを、その日の内に有頭のまま急速冷凍しております。流水解凍にて刺身でお召し上がり頂けます。

【余市より直送!!】
冷凍ホッコクアカエビ(甘エビ) 500g

500g(約28尾~38尾)
事業者：余市郡漁業協同組合
☎ 0135-23-2131

申込番号 **AF04** 交換ポイント **50** ポイント
冷凍

海老とシヤコ

新鮮で甘みのあるエビやウニ、特有のコクがあるシヤコなど、こだわりの厳選魚介をお届けします。北海道の海の幸をご堪能ください。



地元近海で水揚げされボイル加工されたシヤコを急速超低温冷凍しました。獲れたての味を堪能できます。

【獲れたての味!!】
ボイルシヤコ(8~9尾300g×2パック)

8~9尾 300g×2パック
事業者：藤平商店
☎ 0135-22-3721

申込番号 **BB02** 交換ポイント **50** ポイント
冷凍 数量 web

50セット
数量限定商品



夏限定の生うにと水揚げされたばかりの甘えびをセットにして、その日のうちに発送します。7月~8月の週単位での限定企画となります(発送は毎週木または金曜日)。詳細はHPでご確認ください。

週末お届け「生うにと甘えびセット」
＜内海水産＞

ムラサキウニ(100g)×2パック、甘えび(オス)約1kg
配送期間/～2017年9月1日
事業者：鶴スプレス
☎ 011-372-2847

申込番号 **AY01** 交換ポイント **140** ポイント
冷凍 期間 数量 web

受付期間
～2017/8/27

週30セット
数量限定商品



鯨の本場に長年伝わる、本来の方法で漬け込み熟成させた、手作りの味です。糠を洗い落として焼いたり、三平汁、マリネなどにしても、おいしくいただけます。「鯨きりこみ」はご飯のおかず、お酒のおともになります。

【マリネにおススメ!!】糠鯨5尾&鯨きりこみ3個セット

糠鯨 5尾・鯨きりこみ 3個
事業者：有限会社 丸山 山本商店
☎ 0135-22-2287

申込番号 **AE02** 交換ポイント **55** ポイント
冷凍



【にしんの燻製】脂がのった鯨を、創業からの製法で2か月間熟成と燻製を繰り返して手間ひまを掛けて仕上げたにしんの燻製です。【いぶり鯨】にしん燻製のマリネです。そのままでも、スライス玉ねぎを和えても美味しいです。

肉厚で驚くほどジューシーな脂のりにしん燻製セット

にしん燻製 大1尾、いぶり鯨1尾入
事業者：有限会社南保留太郎商店
☎ 0135-22-2744

申込番号 **AC04** 交換ポイント **50** ポイント
冷蔵



研究機関との共同開発により、骨まで柔らかくしたやさしい塩味のみがきにしんです。甘露煮は、脂ののったにしんを軽く炊き上げました。にしん本来のおいしさをお子様から高齢の方まで楽しんでください。

【骨ごと食べる新食感】
みがきにしん10枚・甘露煮10枚
詰合せセット

ソフトみがきにしん10枚、甘露煮10枚
事業者：有限会社 丸イ 伊藤商店
☎ 0135-22-3616

申込番号 **AA08** 交換ポイント **70** ポイント
冷蔵



古くから親しまれてきた伝統食材。

余市にしん

丁寧にウロコを外したにしんを半身にし、約一ヶ月間かけてじっくりと干し上げ旨みが凝縮したこの乾物は、調理に手間がかかりますが昔ながらの味をを求める方々に最適の商品と言えるでしょう。

伝統を味わう。本格的料理素材・身欠にしん「銀鱗」

200g×5袋
事業者：有限会社マルコウ 福原伸幸商店
☎ 0135-22-2299

申込番号 **AD03** 交換ポイント **60** ポイント
冷蔵

脂乗り抜群のにしんを「銀とろにしん」とネーミング!塩さえ加えることなく、にしんそのものの旨みを味わっていただきたいので、半身におろして素干しました。煮物、焼き物にお使いください。

にしんがこんなに美味しい魚だったなんて…食わずに死ねるか「銀とろにしん」

10枚
事業者：有限会社マルコウ 福原伸幸商店
☎ 0135-22-2299

申込番号 **AD05** 交換ポイント **60** ポイント
冷凍

にしん漁で賑わった時代、漁師たちの保存食として作られた「刻みにしんの塩こうじ漬け」、それが「にしんの切りこみ」。塩辛のようではないから、にしんの旨みがご飯やお酒を誘う地元で好評をいただいている逸品です。

伝統の珍味、化学調味料不使用!にしんの切りこみ

250g×4入
事業者：有限会社マルコウ 福原伸幸商店
☎ 0135-22-2299

申込番号 **AD07** 交換ポイント **60** ポイント
冷蔵



※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては余市町ふるさと寄附金謝礼品サイトhttp://furu-po.com/をご覧ください。

※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては余市町ふるさと寄附金謝礼品サイトhttp://furu-po.com/をご覧ください。



余市の主要加工品のにしんと余市前浜で漁獲された、さけ、すけとうだら卵(助子)を、北海道産の昆布で巻いた昆布巻となっております。味付は、醤油・砂糖以外の添加物は使用せず、素材本来の味わいとなっております。

昆布巻詰め合わせセット

にしん昆布巻2本入り×2 さけ昆布巻2本入り×2
たらこ昆布巻2本入り×2 にしん甘露煮110g×1
事業者：余市水産加工業協同組合 ☎0135-23-4777

申込番号 **AG01** 交換ポイント **60** ポイント

常温 数量 web



北海道産のいくらを当店契約工場で独自のたれに漬けた自慢の味付け醤油いくらです。当店直営の食堂「海鮮工房」でも使用しております。

【大人気!! たっぶり!!】 自家製いくら醤油漬け 600g

150g×4
配送期間 / 2018年1月5日～2018年2月28日

事業者：柿崎商店
☎0135-22-3354

申込番号 **AR02** 交換ポイント **105** ポイント

冷凍 期間 web

受付期間
~2017/12/31



鮭が泳ぎ、鮭が遡上する豊かな清流が余市のモルト原酒の仕込み水。それと同じ水を使い加工しております。

余市セット

鮭とば一番干100g×2、味付鮭(たこ)130g×2
味付数の子×2

事業者：北海道京食株式会社
☎0135-22-3210

申込番号 **AL01** 交換ポイント **60** ポイント

冷凍



ホッケ、宗八、イカを塩水で味付けし、絶妙な干し加減にて仕上げております。鮭トバは特製の調味液で味付けしております。

【北海道の海の幸をたっぷり!!】 干魚4種セット

開きホッケ 2尾入、干宗八かいらい 4尾入、イカー一夜干し 2尾入、鮭トバカット 50g 各1P/S
事業者：余市郡漁業協同組合 ☎0135-23-2131

申込番号 **AF08** 交換ポイント **50** ポイント

冷凍



梅、紫蘇、塩だけ。地元産の完熟梅を添加物をいっさい加えず減塩8%で漬け、昔ながらの瓶の中で熟成させています。

【上品なこだわりの味】 本梅漬け 420g×5パック

梅サイズM~L(420g×5パック)
配送 / 2017年10月~
事業者：梅漬屋 ☎0135-23-4967

申込番号 **AP02** 交換ポイント **105** ポイント

冷蔵

自慢の逸品

おいしい余市の特産品をお手軽に味わえる品々。まちな魅力を詰め込んだ自慢の逸品です。



余市積丹で4月～6月に漁獲された、小女子の稚魚を早朝の鮮度良好のまま釜茹で天日で素干したしらすと、生から炊き上げたしらす佃煮のセットです。

【鮮度良好のまま釜茹!!】天日干し小女子と生炊きしらす佃煮セット

天日干し200g、白醤油造り200g、くるみ入り200g、白ごま入り200g
事業者：糠塚水産
☎0135-22-3230

申込番号 **AZ03** 交換ポイント **95** ポイント

冷凍 数量 web



タラコは、太平洋噴火湾産の生原料を使用し、12～1月の間に製造。調味料は塩のみで仕上げています。ニンジン切込は、添加物は一切使用せずに麹と塩のみの自然の力だけで発酵させています。

近海産紅葉子(たらこ)300gと本仕込鯉切り込みセット

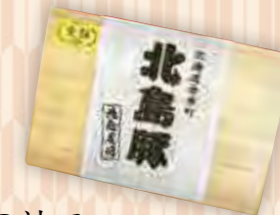
たらこ(300g) 鯉切り込み(350g)

事業者：奥寺水産
☎0135-22-3074

申込番号 **AB01** 交換ポイント **50** ポイント

冷凍 数量 web

北島豚



餌にこだわりがあり、仕上げに麦を多く食べさせ、植物性の油でカロリーを上げ、さっぱりとした豚肉に仕上がっています。しゃぶしゃぶで食べる時あくが出にくい豚肉になっています。



北島農場の麦豚ロース、しゃぶしゃぶ

豚ロースしゃぶしゃぶ用 1kg
事業者：(有)カネキタ北島農場
☎090-6448-3685

申込番号 **AX01** 交換ポイント **100** ポイント

冷凍 数量 web

北島農場の麦豚バラ、しゃぶしゃぶ

豚バラしゃぶしゃぶ用 1kg
事業者：(有)カネキタ北島農場
☎090-6448-3685

申込番号 **AX02** 交換ポイント **100** ポイント

冷凍 数量 web

北島農場の麦豚ロースとんかつ用

豚ロースとんかつ用 1kg ※写真は調理後のイメージです。
事業者：(有)カネキタ北島農場
☎090-6448-3685

申込番号 **AX03** 交換ポイント **100** ポイント

冷凍 数量 web

鮭とば

味わい深い素材の旨みをお楽しみいただけます。



【初めての方おすすめ!】 鮭とば食べ比べセット 160g×6種類

鮭とば食べ比べセット 160g×6種
事業者：有限会社 竜宮城 渡辺商店
☎0135-23-6526

申込番号 **BA01** 交換ポイント **100** ポイント

夏：冷蔵 冬：常温

【余市より直送!!】 鮭とばカット 500g

鮭とばカット 500g
事業者：有限会社 竜宮城 渡辺商店
☎0135-23-6526

申込番号 **BA02** 交換ポイント **50** ポイント

夏：冷蔵 冬：常温

【絶品!!】 鮭とばジャーキー 500g

鮭とばジャーキー 500g
事業者：有限会社 竜宮城 渡辺商店
☎0135-23-6526

申込番号 **BA06** 交換ポイント **50** ポイント

夏：冷蔵 冬：常温

【お試しください!】 ソギ(コショウ味) 400g

ソギ(コショウ味)400g
事業者：有限会社 竜宮城 渡辺商店
☎0135-23-6526

申込番号 **BA09** 交換ポイント **50** ポイント

夏：冷蔵 冬：常温

※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては余市町ふるさと寄附金謝礼品サイト http://furu-po.com/ をご覧ください。

※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては余市町ふるさと寄附金謝礼品サイト http://furu-po.com/ をご覧ください。

余市のくだもの& ジュース

爽やかでみずみずしい
果物とジュースを多彩に
ご用意しました。



受付期間
~2017/9/15

果実は非常に大きく肉質は緻密で柔らかく、
多汁で香りが豊かで日持ちのするおいしい
洋梨です。

洋梨(ゼネラル・レクラーク)

5kg
配送期間 / 2017年9月下旬~2017年10月中旬
事業者: 余市町農業協同組合
☎ 0135-23-3121

申込番号 **AN02** 交換ポイント **65** ポイント

常温 期間 web



受付期間
~2017/9/30

余市発祥で、今ではほとんどが余市町でしか
生産されておらず、幻の梨と呼ばれています。

元祖昔懐かしい 「余市千両梨」

10kg 箱 2L サイズ (14玉~17玉)
配送期間 / 2017年10月1日~2017年10月中旬
事業者: ファームアジタ
☎ 090-2876-5505

申込番号 **AT02** 交換ポイント **50** ポイント

常温 期間 数量 web



長年に渡り無化学肥料(ナクネ粕・大豆粕・雑穀等)
だけを使って作られた土壌から収穫されたりんごを品
種別にそっくり瓶詰めにしたジュースです。当園自慢の
りんごの風味を損なわないように、殺菌方法にもこだわり
97度で1分半の低温殺菌をし、生のりんごを召し上
がっていただく気分を大切にしました。王林・ふじ・あ
かねの900ml 3種3本セットです。

四季彩の丘りんごジュース 3本セット

りんごジュース900ml 3種・3本入り
事業者: 山本果樹園 ☎ 0135-23-6251

申込番号 **AV01** 交換ポイント **65** ポイント

常温



生食用で一定糖度(14度)以上の完熟キャンベルズと
ナイアガラを搾ったジュースです。搾ったあと一度缶に
詰め冷蔵で4ヶ月程寝かせ、上澄みだけを瓶に詰めま
した。キャンベルズ2本・ナイアガラ1本900ml 3本
セットです。

四季彩の丘 ぶどうジュース3本セット

ぶどうジュース900ml 2種・3本入り
事業者: 山本果樹園 ☎ 0135-23-6251

申込番号 **AV03** 交換ポイント **65** ポイント

常温



自社農園産の中玉トマトを中心に大玉トマトとミニト
マトをブレンドしたタイプその他、サンチェリーミニトマトとオレ
ンジキャラミニトマトの2色のトマトジュースの詰め合
わせです。

「健康志向の方におすすめ」 余市産トマトジュース6本セット

トマト・サンチェリーミニトマト(食塩無添加)・オレンジキャラ
ミニトマト(食塩無添加)×710ml 各2本
事業者: 北王よいち ☎ 0135-22-7280

申込番号 **AW07** 交換ポイント **150** ポイント

常温



余市産のりんご・ぶどう・なし・トマトを使用した
風味豊かなストレートジュースの詰め合わせです。
大切な方への贈り物にもお勧めです。

「贈答品におすすめ」 余市ストレートジュース4本セット

りんごブレンド・ぶどうブレンド・なし・トマト×710ml
各1本
事業者: 北王よいち ☎ 0135-22-7280

申込番号 **AW19** 交換ポイント **95** ポイント

常温



それぞれの品種の特徴を生かせる製法でボトリン
グしています。ブレンド・ふじ・ハクナインの3
種類の味をお楽しみ頂けます。

「贈答品におすすめ」余市産 りんごジュース味くらべ6本セット

ブレンド・ふじ・ハクナイン×710ml 各2本
事業者: 北王よいち
☎ 0135-22-7280

申込番号 **AW05** 交換ポイント **115** ポイント

常温



余市のりんごをそのままストレートに絞って、りんごの甘み、
香りを逃さずパックしたアップルジュースです。コクが
あってさわやかな甘みを十分お楽しみいただけます。

りんごのほっぺ(5本入り)

12×5本
事業者: 余市振興公社
☎ 0135-22-1515

申込番号 **AM02** 交換ポイント **50** ポイント

常温



黒ぶどう(キャンベル)を中心に白ぶどうをミックスした、
ぶどうの爽やかな酸味が生きたストレートジュースです。

風味豊かな余市産 ぶどうジュース6本セット

ブレンド1,000ml×6本
事業者: 北王よいち
☎ 0135-22-7280

申込番号 **AW01** 交換ポイント **140** ポイント

常温

※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては余市町ふるさと寄附金謝礼品サイト <http://furu-po.com/> をご覧ください。

※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては余市町ふるさと寄附金謝礼品サイト <http://furu-po.com/> をご覧ください。

余市町産 ワイン Yoichi Wine

余市町は北海道を代表するワインの町。ヨーロッパ系品種のぶどうが多く栽培され、培われてきた技術を活かして味わい豊かなワインが造られています。

丹精込めて育て上げたイングランド原産のりんご「ブルムリー」を使用したシードルです。

亜硫酸未使用とし、限りなく自然のままに醸造してあります。

【余市産りんごを使用!!】
ナカイ ヨイチ・シードル 750ml×2本セット

750ml×2本セット
事業者：中井観光農園
☎ 0135-22-2565

申込番号 **AS01** 交換ポイント **75** ポイント

冷蔵 数量 web



ナイアガラとキャンベルアーリーの甘口ワイン2本セットです。

生食用品種でおなじみ、フルーティーな個性を鮮烈に味わえるナイアガラと、北海道でも古くから食べられてきた生食用品種の黒葡萄を渋みを抑えて仕上げたキャンベルアーリーのセットです。

余市ワイン
ナイア・キャンセット 720ml

720ml×2本セット
事業者：余市ワイナリー
☎ 0135-23-2184

申込番号 **AU04** 交換ポイント **60** ポイント

常温



「ツヴァイゲルトレーベ」をフレンチオーク樽で長期熟成させた、こだわりの赤。

葡萄本来の香りの個性を殺さない古樽でじっくり熟成させることにより、味わいや香りに独特の風格が生まれます。樽香と渋みや酸味が複雑に重なり合うことで醸し出される重厚感と、華やかな余韻をお楽しみください。

余市ワイン 樽熟ツヴァイ 720ml

720ml×1本入
事業者：余市ワイナリー
☎ 0135-23-2184

申込番号 **AU01** 交換ポイント **50** ポイント

常温



余市を代表する品種「ケルナー」。

余市町産のワイン用ぶどうを100%使用した白ワインです。天候に恵まれた2014年は味も香りも非常に良くケルナーらしさが出ています。適度に冷やしてからお飲みください。

ケルナー 2014

750ml×1本入
事業者：オチガビワイナリー
☎ 0135-48-6163

申込番号 **AQ03** 交換ポイント **50** ポイント

常温



1955年にドイツで交配作出された赤ワイン用品種。

その当時20世紀前半ドイツでポピュラーだった赤品種、ポルトギーザ、レンベルガー、フリーブルグンダー、トロリンガーの4種の血を14ずつ等分に受け継いだ品種。非常に濃いルビー色とタンニン含有量の多い味わいを併せ持つ品種で、将来余市のワインの主流となるべき品種です。

ドルンフェルダー 2015

750ml×1本入
事業者：オチガビワイナリー
☎ 0135-48-6163

申込番号 **AQ05** 交換ポイント **65** ポイント

常温



繊細な香りと、味わいが魅力の黒葡萄品種です。

上品で芳醇な香りや味わいが楽しめます。

余市ワイン ピノノワール 720ml

720ml×1本入
事業者：余市ワイナリー
☎ 0135-23-2184

申込番号 **AU02** 交換ポイント **60** ポイント

常温



余市町産のワイン用ぶどうを100%使用した白ワインです。

2014年にほんのちよびり初成りを仕込みましたものの、今回2015年ものが私共のシャルドネの本格デビューで、2015年10月8日に糖度18度で仕込みました。乳酸発酵をかけて酸味を少し減じ、4カ月の新樽熟成を経て2016年2月にやっとビン詰めしました。

シャルドネ 2015

750ml×1本入
事業者：オチガビワイナリー
☎ 0135-48-6163

申込番号 **AQ04** 交換ポイント **60** ポイント

常温



果樹の里・余市の葡萄を使用し醸造したスパークリングワイン。

ナイアガラはフルーティーな甘い芳香と、果樹そのものを口に含んだような鮮烈な爽快感をお楽しみ頂けます。キャンベルアーリーは、赤ワインの重みや渋みが苦手な方にも気軽に飲んでいただける甘口です。

余市ワイン ナイアスパーク・
キャンスパークセット 720ml

720ml×2本セット
事業者：余市ワイナリー
☎ 0135-23-2184

申込番号 **AU07** 交換ポイント **75** ポイント

常温

